

**PENGGUNAAN TEPUNG UBI JALAR UNGU
PADA PEMBUATAN KUE PUKIS**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**MONIKA SAMOSIR
19079052/2019**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

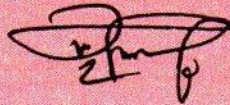
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis
Nama : Monika Samosir
NIM : 19079052
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

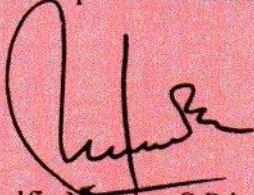
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing




Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis
Nama : Monika Samosir
NIM : 19079052
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si

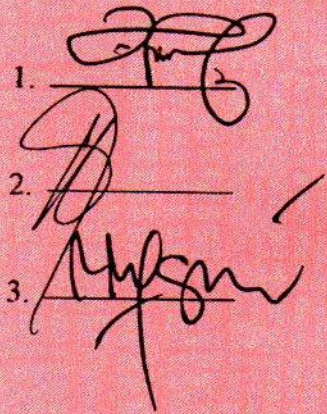
Anggota : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

Anggota : Rahmi Holinesti, S.TP., M.Si

1.

2.

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Monika Samosir
NIM : 19079052
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

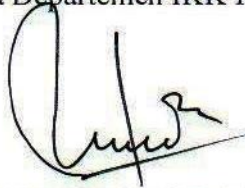
“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis ” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Agustus 2023

Diketahui,

Ketua Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Monika Samsoir
NIM. 19079052

ABSTRAK

Monika Samosir, 2023 “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis”. *Proyek Akhir*. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan kualitas kue pukis tepung ubi jalar ungu dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari tepung ubi jalar ungu dan membuat inovasi pada kue pukis dari tepung ubi jalar ungu. Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan tiga kali pengulangan pada percobaan penggunaan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan kue pukis. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang baik. Hasil uji organoleptik setelah 3 kali pengulangan menunjukkan bahwa kualitas volume mengembang, bentuk kue pukis yang setengah lingkaran dan seragam, kualitas tekstur kue pukis yang lembut, kualitas aroma kue pukis cukup beraroma tepung ubi jalar ungu dan kualitas rasa kue pukis adalah manis dan cukup terasa tepung ubi jalar ungu.

Kata Kunci : Tepung Ubi Jalar Ungu, Kue Pukis, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadiran Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis bisa menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk Untuk Memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini, penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini, dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terimakasih yang tak terhingga kepada:

1. Ibu Prof. Asmar Yulastri, M.Pd, PH.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang, Selaku Dosen Pembimbing dan Penasehat Akademik yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, pemikiran, dan pengarahan yang sangat berarti dalam proses penulisan proyek akhir ini, semoga ibu dalam keadaan sehat dan daam lindungan Tuhan Yang Maha Esa.
4. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd Selaku Dosen Penguji I dan Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si Selaku Dosen Penguji II yang telah meluangkan waktu untuk menguji proyek akhir penulis.

5. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Orang Tua dan keluarga penulis yang selalu senantiasa memberikan doa, dukungan, dan motivasi baik moral dan moril serta kasih sayang yang tak terhingga dalam penyelesaian studi ini.
7. Teman-teman seperjuangan yang telah membantu dan memberikan waktu selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah bapak/ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah yang berlimpah dari Tuhan Yang Maha Esa. Penulis menyadari bahwa manusia itu tidak luput dari kesalahan dan kekurangan, untuk itu apabila terdapat kekurangan dari proyek akhir ini penulis mohon maaf. Penulis mengharapkan kritik dan saran maupun bimbingan dari berbagai pihak untuk kebaikan penulis dimasa yang akan datang.

Akhir kata penulis ucapkan terima kasih atas perhatian yang telah diberikan. Semoga laporan Proyek Akhir ini dapat bermanfaat bagi pembaca umumnya khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, Agustus 2023

Monika Samosir

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	v
DAFTAR TABEL	vi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian.....	4
BAB II KAJIAN TEORI	5
A. Kue Pukis	5
B. Tepung Ubi Jalar Ungu	6
C. Teknik Pembuatan Kue Pukis	11
D. Resep Standar Kue Pukis	12
E. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu	13
F. Peralatan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Pukis.....	16
G. Kualitas Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu	19
BAB III METODE PENELITIAN	23
A. Jenis Penelitian	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Persiapan Bahan	23
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Kue Pukis	25
E. Proses Pengolahan Kue Pukis Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	26
F. Bagan Proses Pembuatan Kue Pukis Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	28
G. Jenis Dan Sumber Data	29
H. Tahap Penelitian	30
I. Uji Organoleptik.....	32
J. Analisis Data	33
BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN	34
A. Deskripsi Data.....	34
B. Pembahasan	42
C. Deskripsi Harga	48
BAB V PENUTUP	50
A. Kesimpulan	50
B. Saran	51
DAFTAR PUSTAKA	53
LAMPIRAN	54

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Pukis	5
2. Ubi Jalar Ungu	6
3. Tepung Ubi Jalar Ungu	8
4. Bagan Proses Pembuatan Kue Pukis Tepung Ubi Jalar Ungu	28
5. Grafik 1 Kualitas Volume	35
6. Grafik 2 Kualitas Bentuk Setengah Bulan	36
7. Grafik 3 Kualitas Bentuk Seragam	37
8. Grafik 4 Kualitas Warna	38
9. Grafik 5 Kualitas Tekstur	39
10. Grafik 6 Kualitas Aroma	40
11. Grafik 7 Kualitas Rasa Tepung Ubi Jalar	41
12. Grafik 8 Kualitas Rasa Manis	42

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu Per 100 Gram	7
2. Resep Standar Pukis	9
3. Alat Persiapam	25
4. Alat Pengolahan	25
5. Alat Penyajian	25
6. Resep Kue Pukis Menggunakan Tepung Ubi Jalar Ungu	28
7. Anggaran Biaya Pembuatan Kue Pukis Dengan tepung Ubi Jalar Ungu...	48

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue pukis merupakan kue Indonesia yang tergolong kedalam jenis kue basah. Kue pukis terdiri dari adonan telur, gula pasir, tepung terigu, ragi dan santan instan (Lukas Prasetya,2014). Kue pukis memiliki bentuk dan warna yang khas, bagian atasnya yang berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan. Kue pukis banyak digemari oleh masyarakat karena dapat dikonsumsi semua kalangan baik anak-anak maupun orang dewasa dan kue pukis juga banyak dijual dipasar tradisional, toko ataupun penjual kaki lima. Kue pukis memiliki rasa yang gurih dan manis sehingga menjadi salah satu daya tarik dari kue tersebut (Fidyatun,dkk,2017). Kue pukis merupakan salah satu jenis pangan yang dimanfaatkan sebagai selingan dan jajan juga dikarenakan pembuatan kue pukis ini yang tidak rumit. Kue pukis memiliki bentuk yang unik yaitu setengah lingkaran menyerupai bulan atau perahu karena menggunakan cetakan khusus pada saat proses pemanggangan. Proses pemanggangan dilakukan dengan cara menuangkan adonan kue pukis sebanyak $\frac{3}{4}$ dari dasar cetakan. (Holidaya, 2019). Kue pukis dengan bahan dasar tepung terigu yang menggunakan bahan tambahan seperti ragi sebagai pengembang, gula, santan dan telur.

Bahan baku pembuatan kue pukis yaitu tepung terigu protein rendah sampai sedang. Gandum merupakan bahan baku dalam produksi terigu yang secara umum digunakan untuk bahan olahan produk *bakery* dan *pastry*. Dari

tahun ke tahun angka impor gandum yang masuk ke Indonesia semakin meningkat (Anon,2017). Maka dari itu perlu adanya upaya untuk mengurangi jumlah ketergantungan terigu dengan salah satu alternatif yaitu memanfaatkan pangan lokal seperti umbi-umbian sebagai substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar. Biasanya kue pukis terbuat dari tepung terigu protein rendah sampai sedang, saya ingin mengkreasikan kue pukis tersebut dengan menggunakan sebaaian tepungnya dengan tepung ubi jalar ungu.

Tepung ubi jalar ungu adalah tepung yang terbuat dari tanaman umbi-umbian yaitu Ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L*), memiliki karekteristik warna yang khas yaitu warna ungu. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan karena adanya kandungan *antosianin* yang cukup tinggi dan menyebar keseluruhan permukaan ubi. Ubi jalar ungu merupakan sumber vitamin C dan beta karoten (provitamin A) yang baik.

Provinsi Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi penghasil ubi jalar yang menempati urutan ke lima diantara sepuluh provinsi lainnya. Meskipun berada pada urutan ke lima dalam produksi,tetapi produktivitas ubi jalar di Sumatera Barat mencapai 29,68 ton per hektar. Meskipun Sumatera Barat merupakan provinsi dengan produktivitas tertinggi, namun produktivitas pada daerah sentra ubi jalar di Sumatera Barat masih rendah (Angelia Leovita, 2015). Saat musimnya, produksi umbi-umbian akan sangat melimpah, hal ini yang membuat ubi akan terbuang sia-sia karena rusak atau busuk. Untuk memperpanjang waktu penyimpanan ubi jalar ungu agar tidak mudah busuk salah satu alternatifnya adalalah dengan dibuat menjadi tepung. Penggunaan

tepung ubi jalar ungu yang lebih praktis dapat mendorong masyarakat untuk memanfaatkannya sehingga pemanfaatan ubi jalar ungu dapat meningkat. Tepung ubi jalar ungu memiliki kadar abu dan kadar serat yang tinggi sehingga cocok untuk digunakan sebagai substitusi pada produk terigu seperti olahan pada berbagai jenis kue(Ni Kadek, 2015).

Pemanfaatan tepung ubi jalar ungu pada kue pukis dapat menyebabkan tekstur kue pukis lebih padat sehingga perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh proporsi tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu dalam pembuatan kue pukis (Selfi Novita, 2015). Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk menggunakan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan kue pukis dengan harapan dapat memberikan suatu inovasi dan variasi pada kue pukis. Serta dapat meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari ubi jalar ungu. Sehingga dari latar belakang tersebut, maka penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul ***“Penggunaan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis”***.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam melakukan penelitian ini sebagai berikut:

1. Dapat membuat inovasi baru dari kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu.
2. Dapat mendeskripsikan kualitas kue pukis menggunakan tepung ubi jalar ungu yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menambah dan meningkatkan pengetahuan penulis tentang pemanfaatan tepung ubi jalar ungu dalam pembuatan kue pukis.
2. Mengurangi penggunaan bahan baku tepung terigu dalam olahan produk kue pukis.
3. Meningkatkan nilai jual dari tepung ubi jalar ungu dan memperpanjang masa penyimpanan produk olahan lainnya.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi DIII Tata Boga.